



食在嘉義

劉里長雞肉飯 陳癸余

◆ 法務部行政執行署嘉義分署行政助理
陳癸余、許英蘭、張雅婷

在嘉義工作這段時間，吃飯的時間是最值得期待的，一天工作下來的繁忙都隨著美食而消散，嘉義的火雞肉飯聞名全台，但在我心中，劉里長雞肉飯是最值得推薦及品嘗的首選，店名取自老里長伯劉耀聰，位於熱鬧的公明路上，一家小店面卻創造無數的驚奇，更在全台比賽中多次得獎。在這，我要介紹我心中的劉里長雞肉飯：

- 一、米粒：劉里長特地選用西螺米，靠著長期經驗控制水分，讓米粒乾鬆，有助於吸收醬汁，讓飯粒呈現粒粒分明的口感，吃起來香又Q。
- 二、雞肉片：火雞肉煮到軟嫩不柴，劉里長首推的是雞肉片飯，特選腿肉更堪一絕，搭配著火候控制得宜炊煮而成的西螺米，再鋪上雞肉片，接著淋上劉里長獨門的雞油及鹹度適中的醬汁，讓人食指大動。
- 三、雞油+紅蔥頭酥：獨特的雞油淋在西螺米上再灑上紅蔥頭酥，整體呈現色香味俱全，富有層次的香氣令人忍不住一口接一口。

店家服務態度更是深得人心，顧客有任何需求都可以說，店員便會在訂單上作註記，也不會因業績長紅而態度傲慢，始終抱著服務的熱忱，是一家兼具美味與人情味的店家。有緣來到嘉義，一定要到劉里長吃一碗雞肉飯，在飯香中體驗到嘉義最純樸的美。



新港蒸餃 許英蘭



新港蒸餃遠近馳名！這家蒸餃店是由一對姊妹創立，從路邊攤做到現在擁有自己的店面，人氣可說是NO. 1，你有看過買蒸餃需要拿號碼牌等待的嗎？他們的廚房就是門口的小攤車，你可以一覽無遺的看到製作過程，酸辣湯及蒸餃就是他們的招牌，也是大家每到此店必點的。

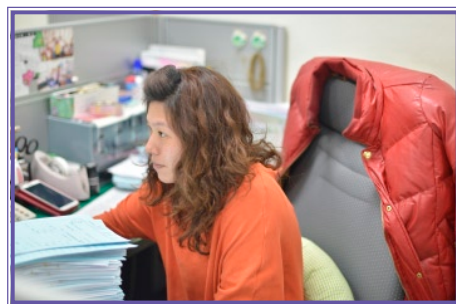
真材實料的蒸餃，外皮薄，內餡豐滿。由高麗菜、韭菜和肉組成的內餡，及那手桿的蒸餃皮，全為手工製作，因此每一個蒸餃看起來大小不一，包法也不太一樣，當你打開每一籠蒸餃時會



感覺到這些蒸餃好像經歷過一場戰爭，雖然零亂了點，但是口感及美味卻不容置疑，我想外表並不重要，重要的是這家店用心調配每一個製作的程序，才會讓大家即使排隊許久也一定要吃到香噴噴的蒸餃。

古早味美食 張雅婷

行政執行署嘉義分署設於原舊地方法院檢察署，鄰近有許多古蹟，而濃厚的古早味美食陳列於嘉義分署的各個街角。東門圓環的火婆煎粿盤、王記肉包、生炒鴨肉羹及靠近民權路上的越南河粉和古早味蛋餅都是令在地人垂涎的老味道。



東門圓環的火婆煎粿盤已有60年的歷史，在嘉義說到煎粿，就會想到火婆，鋪好黃白兩色的粿，淋上滿滿的醬料，上頭再放上一顆荷包蛋，這味道就這樣延續了60年！王記肉包最有名的是韭菜花鮮肉包，麵皮相當Q彈有嚼勁，口口都吃得到麵香，內餡採用切碎的韭菜花，呈現多層次的口感，吃起來非常鮮甜沒有太多的調味。

工作之餘也能品嚐傳統不變的好味道，同時也體認到他們的辛勞以及感恩的重要。

越南河粉和古早味蛋餅相鄰，越南河粉常常是分署外帶及內用的老店家，其口味經過改良較符合台灣人，用料實在且湯頭濃郁，加上老闆娘阿莎力的個性，常常以豪邁的份量填飽分署內役男的胃，讓他們充足體力以面對下午的工作；而古早味蛋餅最特別的是它的餅皮使用傳統的麵糊，因此特別有厚度，個人尤其推薦洋蔥蛋餅，美味、健康又不失平淡，如果再搭配一杯手工黑豆漿或薏仁漿，就是一份營養滿分的早餐。

現今社會充斥著繁忙的腳步，但在我們的生活周遭仍有著這些默默努力的老店家，堅持把這樣美味流傳下去，讓我們在工作之餘也能品嚐傳統不變的好味道，同時也體認到他們的辛勞以及感恩的重要。



▲越南河粉與古早味蛋餅



▲王記肉包



▲煎粿



▲鴨肉羹

